

Babka eska



IWONA / ANK00094



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Półtorej szklanki mąki pszennej

Pół szklanki maki ziemniaczanej

6 jaj

szklanka cukru

stopiona kostka masła

cukier waniliowa

2 łyżeczki kakao

łyżeczka proszku do pieczenia

łyżeczka skórki otartej z cytryny

olejek migdałowy kilka kroplek

cukier puder

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jaja wymieszać z cukrem i ubijać na parze, aż masa podwoi objętość. Studzić, dodawać oba rodzaje maki i proszek, wymieszać.

Nadal mieszając, dodawać stopniowo masło cukier waniliowy olejek i skórkę z cytryny.

2/3 ciasta wylać do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej mąką , a resztę wymieszać z kakao.

Następnie ciemne ciasto wylać na jasne, delikatnie przegarniając żeby tworzyły się esy floresy.

Piec 45 min. temperaturze 170 stopni C.

Ostudzone ciasto posypać cukrem pudrem.